33e Année. — Tome LXIV N° 1652 Paris, 25 Février 1926

REVUE DE VITICULTURE

L'INDUSTRIE DU VINAIGRE DE VIN

Introduction

Depuis trente ans, la Station œnologique de l'Aude a contribué à l'amélioration des méthodes de vinification et de conservation des vins en ne perdant jamais de vue que l'application des progrès techniques est sous la dépendance étroite des conditions économiques.

Les études qui y ont été poursuivies sur la préparation des vins de liqueur et sur l'industrie de la distillerie se sont inspirées du même esprit.

A une époque où, sous la poussée des événements économiques, on cherche activement de nouveaux débouchés pour les produits de la vigne, il est tout à fait opportun de mettre au point l'industrie du vinaigre qui, au même titre que l'industrie des eaux-de-vie, est essentiellement du domaine œnologique et en a été distraite sous l'empire des mêmes épreuves.

M. Bonnfoy, personnellement qualifié pour mener à bien cette étude, a su mettre en relief l'histoire économique de l'industrie du vinaigre et mettre à point des méthodes, nouvelles dans leur application, qui sont capables de restituer à la vigne une industrie qui lui appartient par son origine autant que par son appellation et qui lui avait été ravie.

Nous sommes certain que les viticulteurs apprécieront l'intérêt et la portée de ce travail élaboré à la Station œnologique de l'Aude et en sauront gré à son auteur.

Lucien Semichon,
Directeur de la Station œnologique de l'Aude.

Comment se pose pour la viticulture la question du vinaigre

Pour quiconque aborde les questions viticoles, il est une remarque qu'il est loisible de faire, c'est que les problèmes touchant l'utilisation de la vendange ne prennent jamais autant d'intérêt que lorsqu'à l'horizon point une crise de mévente des vins et lorsque cette crise sévit. Alors on s'aperçoit que l'on produit trop de vin et l'on recherche pour les raisins une autre utilisation que leur transformation en boisson par fermentation naturelle. C'est ainsi que l'on remue les diverses questions de : consommation de raisins pour la table à l'état frais ou sec, de la concentration de leur jus en sirops ou en miels, de leur em-

ploi à la préparation de liquides improprement dits : vins non fermentés, et que le problème de la distillerie considérée comme diversion au trop plein de la vendange reprend toute son acuité par la recherche de débouchés à la distillerie, dont le principal envisagé serait le vinage des vins autorisé, solution, sans conteste, méritant d'être qualifiée de solution à la Gribouille.

Toutes ces questions ont été abordées, étudiées et traitées par des voix autorisées. Le temps doit sanctionner leurs résultats, puisque la plupart visent la création de nouveaux produits. Mais à côté de ces produits, il en est un dont on ne semble pas s'être soucié jusqu'à présent et qui a trait cependant à une denrée bien connue de consommation et de vente, non à créer, mais toute trouvée et qui est le vinaigre, ce qui veut dire : vin aigre.

En France, pays de vin, chacun connaît et consomme du vinaigre, chacun sait un peu comment il est produit pour le produire bien souvent *soi-même*. Un petit fût ou un pot de grès, une « mère » et des fonds de bouteilles doivent pourvoir dans bien des familles à l'assaisonnement préféré de la salade, mais il échappe communément à tous que le vinaigre est indépendamment un produit d'industrie, partant un produit de vente, pouvant être de grosse vente.

Or, en France, pays de vin, on ne vend et ne consomme guère que du vinaigre d'alcool, fait non pas nécessairement de l'alcool retiré du vin, mais de l'alcool dit d'industrie et échappant par conséquent à la production viticole.

C'est là une anomalie et elle n'est pas la seule se rencontrant dans la question vinaigrière telle qu'elle se présente actuellement.

Aperçu historique de la vinaigrerie française et nature de l'industrie

L'industrie vinaigrière française est une fort vieille industrie qui, ayant su se maintenir et se développer au cours des siècles d'une manière étroite et quelque peu fermée, a pu, évitant les indiscrétions et les divulgations, restreindre la lutte de concurrence. Aujourd'hui encore, elle fait figure plus de jurande corporative que de syndicat patronal.

Déjà, « à la requête présentée par les maîtres vinaigriers et moutardiers à M. le Prévost d'Orléans en 1580 », le roi de France et de Pologne Henri III fit réponse en ordonnant « que le dit métier de vinaigrier, buffetier et moutardier en la dite Ville et Faux-bourgs d'Orléans sera dorénavant et à toujours métier juré ». Antérieurement, dès 1394, les vinaigriers de Paris avaient leurs statuts de corporation et ceux de Troyes, vers le même temps, reçurent leurs lettres patentes. La profession était alors autant considérée que fermée, puisque la maîtrise n'était conférée qu'après un apprentissage fort long et que, pour avoir accès dans la corporation, il fallait promettre sous la loi du serment de ne révéler à personne les procédés de la profession.

Je suis prêt à penser qu'il n'est pas loin d'en être de même aujourd'hui en reproduisant ce que deux rares auteurs traitant de la vinaigrerie (Eaux-de-vie et Vinaigres, par P. Pacottet et L. Guittonneau), ont cru bon d'écrire dans leur préface : « Peu loquaces sur leur industrie, les vinaigriers, fils de leurs aïeux les alchimistes, ne nous ont pas permis de nous prononcer à fond sur cette question, fort compliquée vu les liquides, mélanges hétérogènes desquels on

part dans la vinaigrerie moderne. » Cet aperçu rétrospectif et contemporain du milieu vinaigrier peut à la rigueur expliquer le silence gardé tant dans le domaine technique qu'économique et scientifique sur l'art du vinaigrier. Ce n'est ni ignorance ni dédain d'économistes ou de savants qui sont cause de ce silence, mais plutôt l'exiguïté et presque l'occultisme de la question qui la font passer inaperçue.

Si j'ai cité Orléans, Paris et Troyes comme anciens centres de production des vinaigres, c'est pour tâcher de faire ressortir les facteurs qui sont entrés en jeu lors de la création de l'industrie et qui, vraisemblablement, ont résidé dans le peu de qualité et de valeur marchande des vins produits en années normales dans ces régions avoisinant la limite septentrionale de la zone de culture de la vigne. Sauf l'exception de quelques années, les vendanges en général peu mûres ne donnent que des vins trop verts, manquant de corps et de tenue. Les producteurs, de bonne heure, furent dans l'obligation de leur trouver utilisation autre que la consommation de bouche. La transformation de ces vins en vinaigres, qui n'est qu'une adaptation d'un phénomène tout naturel et la régularisation d'une maladie, hélas ! trop commune aux vins, fut adoptée en pratique sans grande ingéniosité apparente (nous ne sommes encore qu'aux temps moyennageux) et ce serait ainsi que, notamment, les mauvais vins de l'Orléanais donnèrent l'excellent vinaigre d'Orléans. L'acidité, qui était un mal dans le vin, devint un bien dans le vinaigre tant par sa saveur même que par sa contribution à la formation du bouquet éthéré. Ainsi se serait établie une renommée qui sut se sauvegarder très longtemps.

Je veux croire que l'utilisation meilleure des vins de Champagne connue par la suite ne fut pas sans cause dans la disparition de la vinaigrerie troyenne, tandis que le développement de l'agglomération parisienne amenait la mort de son vignoble.

Ere de disette du vinaigre : Apparition des succédanés

Ainsi, dès l'origine, pour fabriquer du vinaigre, il fallut partir du vin. Ceux de l'Orléanais, de la Sologne, de Blois, du Poitou, du Nantais, des îles de Ré et d'Oléron furent longtemps les plus prisés. La qualité de ceux-ci n'était pas toujours sans conteste : vins cassés, vins aigris, vins de lie, baquetures... avaient leur écoulement vers la vinaigrerie avec assez de raison d'ailleurs, puisque l'industrie avait pour but de régulariser des actions de maladie, utilisant des déchets sans emploi par ailleurs.

Arrivent, de 1852 à 1855, les ravages de l'Oïdium, les vins se raréfient et le vinaigre atteint le prix formidable, pour un temps où la vie chère n'était généralisée, de 100 francs l'hecto. C'est alors que l'ère des succédanés s'ouvre pour le vinaigre et que l'acide pyroligneux entre dans l'économie humaine sous le nom de vinaigre de bois ou de vinaigre de Mollerat. Puis la distillerie de betteraves, de grains, s'étant développée, il lui fallut des débouchés et le vinaigre d'alcool fit son apparition vers 1865, concurrençant de suite le vinaigre de vin, puisque meilleur marché. La vinaigrerie de vin rétrograde d'années en années pour recevoir un double coup funeste en 1875.

D'abord les ravages du Phylloxéra, à leur début, comme vingt ans plus tôt ceux de l'Oïdium, firent monter les cours des vins en les raréfiant et partant celui du vinaigre, et en outre l'établissement, cette même année, d'un droit de consommation de 5 francs par hectolitre sur les vinaigres de vin, contribuèrent à faire ressortir au consommateur la différence notable des prix entre le vinaigre de vin et le vinaigre d'alcool, auquel il dut donner la préférence, quoique nouveau venu et de qualité moindre. Alors qu'en 1875 on ne comptait que 35 vinaigreries d'alcool contre 472 fabriques de vinaigre de vin, c'est une proportion inverse qu'il faut évaluer aujourd'hui pour un nombre de fabriques réduit au total à une centaine environ.

En 1888, Courtin-Rossignol, un des principaux fabricants de vinaigre d'Orléans et rapporteur de la Section à l'Exposition universelle de 1889, fixait l'importance de la production entre 600 et 700.000 hectos, chiffres comparables à ceux du temps où on ne produisait que du vinaigre de vin et comparables à ceux des dernières années où la production du vinaigre d'alcool figure pour les 9/10 de la production totale.

Déviation de la vinaigrerie de son origine

A bien considérer, les facteurs ayant commandé l'appel des succédanés du vinaigre, ouvrant la porte aux fraudes, furent les mêmes qui, dans le même temps, sévissaient sur la viticulture. Jusqu'en 1852, la vinaigrerie demeura proche parente de la viticulture qui l'avait engendrée. Dès lors, comme les vins qui n'avaient plus souvent qu'un lointain rapport avec la vigne, le vinaigre s'en écarta. On proposa de faire du vinaigre avec des produits que leur nature n'apparente en rien au vin et on en fit sous le couvert des lois autorisant une flagrante usurpation de nom. La viticulture, finalement, réagit, on sait comment, pourchassant et condamnant à mort tout ce qui se réclamait du vin et ne l'était pas.

Pourquoi faut-il qu'à ce moment, elle ait ignoré ou négligé la vinaigrerie et n'ait pas revendiqué en elle l'écoulement normal et assuré d'une partie de sa production ? La loi de 1905 rendant à la viticulture ce qui était à la vigne par la suppression des vins de sucre, vins de piquette, vins de raisins secs, vins artificiels, ne lui a rendu qu'une partie, puisqu'elle a conservé comme vinaigres des vins aigres de sucre de glucose, de raisins secs, d'alcool... Seul le vinaigre de bois fut rejeté et ce, non pas à la demande de la viticulture, mais de la vinaigrerie qui n'était pas outillée pour le produire.

Economie passée du vinaigre d'alcool

Bien qu'il soit possible et licite de faire du vinaigre avec toutes matières soit amylacées, soit sucrées capables de subir la fermentation alcoolique et ultérieurement la fermentation acétique, il ne demeure en fait offertes à la consommation que deux sortes de vinaigre, celui d'alcool et celui de vin. C'est à dessein que j'omets le vinaigre de cidre, qui rentre plus dans le cadre de la fabrication familiale et ménagère que de la fabrication industrielle. Les contrées où l'on produit du cidre comme celles où l'on produit du vin n'achètent guère de

vinaigre. C'est là surtout que les petits fûts aux « mères » dormantes jouent leur rôle, alimentés qu'ils sont par les déchets des boissons aigries.

Paru en 1865, le vinaigre d'alcool, en moins d'un demi-siècle, a conquis une place prépondérante. En 1880, on en produisait déjà 450.000 hectolitres, nécessitant 32.000 hectos d'alcool pur. En 1912, cette quantité passa à 56.000 hectos pour 750.000 hectos de vinaigre environ, chiffre qui s'est maintenu constant jusqu'à la veille de la guerre. Les fabriques qui primitivement produisaient elles-mêmes leurs flegmes dans les dépendances de la vinaigrerie préféraient alors recevoir de l'alcool neutre que leur livraient les distilleries. Le cours en était de 45 à 50 francs l'hecto et le vinaigre se vendait de 6 à 8 francs l'hecto.

Dans le même temps, le vinaigre de vin, dont la demande n'était plus que très faible, était coté de 25 à 30 francs l'hecto, à peu près dans la parité des cours des vins. La différence des prix, sensible pour l'époque, justifie la demande presque exclusive du commerce en vinaigre d'alcool. Avec assez de raison, semble-t-il, celui-ci, bien compris, mérite sa place, puisqu'il apporte aux classes pauvres des consommateurs une réelle économie. Bien rares alors sont les fabriques de vinaigre qui ne se sont adjoint une vinaigrerie d'alcool. La répugnance de certains vieux vinaigriers à le produire a dû être surmontée, au risque pour eux de disparaître.

Modifications économiques apportées par la guerre

Survient la guerre qui fausse les conditions économiques établies. L'alcool d'industrie fait défaut, absorbé par les besoins de la défense nationale, on ne produit que peu d'alcool de vin, son prix est élevé et il convient mal à la fermentation acétique. Les vinaigreries d'alcool vont être réduites à fermer et les fabricants songent à produire eux-mêmes leur matière première, mais les graines manquent, les sucres sont rares, c'est un cercle vicieux. Heureusement qu'en 1914, la récolte des vins a été abondante, les vinaigriers peuvent s'en approvisionner et suppléer partiellement au défaut d'alcool. Les cours montent, ceux du vinaigre de vin dépassent les cours des vins.

En juin 1916 est instauré le régime provisoire des alcools et l'Etat rétrocède à la vinaigrerie une part de ceux qu'il réquisitionne. Le nombre des fabriques est réduit du fait de l'occupation des départements du Nord et bien que la consommation soit restée la même en chiffres moyens de 38.000 hectos d'alcool pur pour chacune des années de guerre, n'alimente plus qu'insuffisamment les fabriques en activité qui ne peuvent pourvoir que très imparfaitement à l'insuffisance annuelle de 200.000 hectos de vinaigre d'alcool environ par une égale quantité de vinaigre de vin, puisque les vins sont rares et en partie réquisitionnés. De plus, bon nombre de fabriques ne sont plus outillées pour produire le vinaigre de vin, si bien que jusqu'aux années qui suivront le retour de la paix, la production vinaigrière demeurera insuffisante aux besoins de la consommation.

Si en 1919 le cours du vinaigre de vin enregistre 200 francs l'hecto, celui du vinaigre d'alcool a subi une ascension proportionnellement plus forte, puisqu'il

vaut 80 à 90 francs. La différence des prix, qui était en 1914 de 1/5, n'est plus que de 1/2. L'alcool, qui valait 0,50 le degré, en vaut 7 francs ; l'économie du vinaigre d'alcool se justifie beaucoup moins. Néanmoins, son haut prix et la facilité avec laquelle il peut être produit incitent la reconstruction des fabriques du Nord ; à côté des nouvelles se créent et d'anciennes intensifient leur production. En 1919 déjà, 42.000 hectos d'alcool pur retournent à la vinaigrerie.

Comparaison de l'économie du vinaigre de vin à celle du vinaigre d'alcool dans le temps présent

Cependant l'économie comparée du vinaigre d'alcool au vinaigre de vin va ressortir de moins en moins. Il faut en effet considérer que dans son ensemble, toute l'économie de la fabrication du vinaigre réside dans la transformation du degré alcoolique en degré acétique et dans la différence de prix de l'un et l'autre degré. Qu'il soit contenu dans un vin ou dans une dilution aqueuse d'alcool, le degré est apte à subir cette transformation par des seuls agents naturels qui sont : air atmosphérique et ferment acétique ; les ferments ayant la possibilité de fixer l'oxygène de l'air sur le degré alcoolique qui oxydé devient le degré acétique. Théoriquement, le degré acétique obtenu doit correspondre au degré alcoolique mis en œuvre. En fait, la vinaigrerie achète des degrés alcooliques, pour les revendre en degrés acétiques.

Comment s'offre aujourd'hui le marché des degrés alcooliques ouvert à la vinaigrerie ? D'une part, les alcools d'industrie exclusivement à la disposition de l'Etat qui les rétrocède. D'autre part, les alcools libres, de vin notamment, et de prime abord moins économiques que les vins eux-mêmes, puisque grevés des frais de distillation et du bénéfice du distillateur. En troisième lieu : les vins.

La catégorie des alcools libres doit être éliminée de suite, puisqu'ils constituent une matière première plus onéreuse que le vin en nature et qui n'est apte à ne fournir que le vinaigre d'alcool qui est le produit pauvre. Ce ne fut que tout à fait exceptionnellement qu'au cours de la crise économique de 1920-21, entraînant la débâcle des alcools, que le commerce a pu offrir des alcools de vin rectifiés et neutres à 275 francs les 100 degrés lorsque l'Etat cotait 300 francs.

Pour produire son vinaigre d'alcool, le vinaigrier doit donc s'adresser à l'Etat, pour produire son vinaigre de vin, au marché libre des vins. Or l'Etat, seul fournisseur, ne craint pas la concurrence, il est maître de fixer le prix de rétrocession au taux qu'il lui convient, tandis que le commerce des vins demeure sujet aux fluctuations des cours, si bien que le fait s'est déjà produit que le prix de l'Etat pour l'alcool soit semblable, ou peu s'en faut, au prix du degré offert dans les vins. Notamment en fin décembre 1922, on trouvait en Algérie des vins piqués entre 3 fr. 75 et 4 fr 25 le degré et dans l'Aude : 4 francs, lorsque le prix de rétrocession à la vinaigrerie de l'alcool était de 350 francs l'hecto 100 degrés.

Une même situation se représente aujourd'hui. Le prix de rétrocession fixé en août 1924 maintient l'alcool comme durant les mois précédents à 450 francs

les 100°, tandis que la distillerie, dont le prix d'achat sert toujours de base en vinaigrerie, dédaigne des vins piqués offerts à 4 francs le degré. Dans ces conditions, le degré dans l'alcool d'industrie n'est pas plus avantageux que le degré dans les vins. Le vinaigre d'alcool n'est plus économique.

Si l'on considère d'une part que la loi du 9 juin 1921 modifiant la législation fiscale des vinaigres a maintenu une imposition égale aux diverses sortes de vinaigres, d'autre part que la transformation d'alcool en acide peut s'effectuer pour les dilutions alcooliques comme pour les vins par les mêmes procédés et que par conséquent les frais de fabrication peuvent être identiques, on doit en conclure qu'à égalité de prix d'achat, à égalité de frais de fabrication, à égalité de charges, le vinaigre de vin devrait être vendu à égalité de prix du vinaigre d'alcool et que par conséquent le vinaigre d'alcool manifestement inférieur en qualité n'a plus qu'à disparaître. Pourtant il continue comme par le passé à être la sorte commerciale la plus demandée, contre raison, semble-t-il. Mais pour un prix de revient à peu près identique, un vinaigre d'alcool à 7 degrés acétiques est vendu 70 à 75 francs l'hecto lorsqu'un vinaigre de vin de même force vaut 125 à 130 francs, quand ce n'est plus. La différence ne peut que constituer le bénéfice des fabricants et alors, ce bénéfice est nul dans la fabrication du vinaigre d'alcool, ou bien il est exagéré dans celle du vinaigre de vin ? Il n'est pas éloigné d'en être ainsi et la raison réside en ce que la généralité des vinaigriers presque exclusivement outillés pour ne produire que du vinaigre d'alcool font porter sur lui toute la lutte de concurrence. De plus, bien rares sont demeurées les fabriques exclusives de vinaigre de vin, leur production n'est que faible et elles doivent suivre pour la fixation de leurs prix les fabriques plus importantes de vinaigre d'alcool auxquelles demeurent adjoint un atelier pour le vinaigre de vin. En en maintenant le cours élevé, les vinaigriers mixtes d'alcool et de vin ont donc pour premier avantage de compenser les sacrifices que la concurrence peut les pousser à faire sur le vinaigre d'alcool et de plus celui de justifier auprès du consommateur l'économie du vinaigre d'alcool, puisqu'ils sont avant tout outillés pour le produire.

Mais que le bénéfice sur le vinaigre de vin se réduise, son prix de vente le rendrait plus accessible, l'avantage du vinaigre d'alcool disparaîtrait et le consommateur l'abandonnerait.

Ainsi, les craintes de Chevallier (Traité des falsifications) n'étaient pas vaines lorsqu'il écrivait : « On nous a souvent reproché d'être trop absolu dans notre manière de voir et on a essayé de nous démontrer qu'il était utile, dans l'intérêt des classes pauvres, de laisser vendre en concurrence avec le vinaigre de vin des vinaigres de fabrique, obtenus avec divers produits, parce qu'alors les vinaigres de vin seraient vendus à meilleur marché et que la baisse de prix allégerait les classes inférieures. »

Non seulement le vinaigre d'alcool n'a pas fait diminuer le coût du vinaigre de vin. Le jeu de la concurrence a été évité du fait que les vinaigriers de vin, sentant le danger, se sont mis fabricants de vinaigre d'alcool, la concurrence s'est même faite moins vive, la production passant de cinq cents fabriques en-

viron à une centaine, mais encore le vinaigre d'alcool sert aujourd'hui à surélever artificiellement le prix du vinaigre de vin.

Indépendamment des griefs formulés par les hygiénistes contre le vinaigre d'alcool, sa fabrication déjà contraire au bon goût est devenue contraire au bon sens ; économiquement, c'est une absurdité.

En quoi la vinaigrerie peut-elle intéresser la viticulture ?

La consommation annuelle restant fixée en France tant en vinaigre de vin qu'en vinaigre d'alcool à 750.000 hectos, le vinaigre d'alcool disparaissant, c'est près d'une quantité de vin égale à 700.000 hectos qui supplémentairement trouverait écoulement vers la vinaigrerie. Ce chiffre peut paraître faible pour décongestionner la viticulture en période de phlétore, mais n'est pas dédaignable. 700.000 hectos, c'est environ la totalité de la production tunisienne, dont on sait au prix de quelles difficultés se fait l'écoulement. Ce serait la possibilité de compenser ce qui arrive d'un côté par ce qui s'en va d'un autre. De plus, la vinaigrerie n'est pas exigeante sur la qualité des vins qu'elle met en œuvre, qu'importe leur provenance, leur nature et elle s'adresse à des vins mal venus, avariés, mais bon marché, de préférence à des vins de choix. 700.000 hectos, ce peut être à côté de la distillerie qui souvent en a trop, l'écoulement de vins malades, cassés ou piqués qui ne seraient pas tentés de venir s'adjoindre aux vins de consommation en les dépréciant.

Il est à considérer d'autre part que nous sommes entourés de voisins producteurs de vinaigre d'alcool, mais appréciant comme nous le vinaigre de vin qu'ils ne peuvent produire chez eux faute de vigne. Il en est même dont la législation autorise la vente de vinaigres chimiques et quels que soient pour eux les avantages que peut leur conférer le change, nos vinaigres d'alcool, chers malgré le sacrifice consenti par l'Etat sur le prix de rétrocession de l'alcool destiné à l'exportation, n'ont chez eux que peu de chance d'introduction. Contrairement, que les pays importateurs soient assurés de rencontrer chez nous un produit de qualité supérieure à un prix abordable et notre vinaigre de vin serait dans ce cas, puisque produit exclusivement, son prix baisserait par le jeu de la concurrence, ils le recevraient de préférence à tout autre et ce serait pour les viticulteurs la possibilité pour eux de regagner à l'exportation une part de ce que nos vins ont perdu.

Née de la vigne, la vinaigrerie semble devoir se souvenir de son origine, mue par le jeu contraire des facteurs économiques qui l'en avaient éloignée et le moment paraît venu de se souvenir qu'en France, pays de vin et de bon sens, le vinaigre ne peut être que du vin aigre.

J. Bonnefoy,

Ing. A. G. Préparateur, Station œnologique de l'Aude.

RESULTATS DE SEIZE ANNEES D'OBSERVATIONS DANS DES CHAMPS D'EXPERIENCES DE PORTE-GREFFES ET DE PRODUCTEURS DIRECTS (1)

Observations relatives a l'influence du greffage

En comparant les rendements consignés dans les tableaux des divers champs d'expériences de porte-greffes et de producteurs directs (2), nous avons été étonnés de constater que quelques numéros. rares il est vrai, en tout cas le Seibel n° 1, se comportent autrement francs de pied que greffés.

A Veyrier-sous-Salève, près Genève, nous avons planté 40 pieds de Seibel n° 1 en 1900 francs de pied; presque toutes les années les dits pieds ont été observés au point de vue résistance aux maladies cryptogamiques, poids, maturité de leur récolte et ceci, jusqu'à ces dernières années (3); ils ont également été observés depuis à d'autres points de vue, tels que couleur du jus, nombre de grains verts, rendement en jus, etc. Le poids de raisins que rapporte chaque année telle ou telle variété dans nos champs d'expériences est consigné en tableaux ainsi que les notes qui leur sont données au point de vue résistance aux maladies et maturité. Jusqu'à présent, ces Seibel n° 1, menés à la double Guyot, ni sulfatés ni soufrés (sauf en cas de forte invasion) ont produit en moyenne plus d'un kilo par pied, passant à ce point de vue premier sur 11 variétés (dont 9 de Seibel et 2 de Couderc). Comme note de maturité, ils ont obtenu 3,54, ce qui est assez curieux, attendu que le Seibel n° 1 passe plutôt pour être un peu trop tardif pour la région du bassin du Léman.

Nous avons fourni, en prenant pour le greffage les boutures du champ d'expériences de Veyrier, à un de nos clients de Genève, du Seibel n° 1 greffé sur 3309. Une année, ce client vient nous trouver (il menait ses Seibel en gobelet, taille du pays, donc courte) et se plaint que ce producteur direct se rabougrit... Qu'en a-t-il été dans la suite? Nous n'avons plus pu, la guerre et l'après-guerre étant arrivées, suivre l'affaire. S'agissait-il de thyllose?

A Nant-sur-Vevey (Vaud), situé à environ 85 kilomètres de Veyrier, en 1912, nous avons planté, toujours en prélevant des boutures des Seibel n° 1 du champ d'expériences de Veyrier, des Seibel n° 1 greffés sur 3309 et ceci, dans une exposition plutôt meilleure (1/2 coteau, tandis qu'à Veyrier il s'agit d'une plaine), les avons depuis menés à la taille vaudoise, c'est-à-dire en gobelet, courte. Or ces Seibel, les mêmes que ceux de Veyrier, s'y sont

(1) Voir *Revue* Nos 1635, 1638, 1642 1643 et 1647, pages 289, 339, 404, 420 et 51.

(2) En ce qui concerne ces derniers, il s'agit surtout de numéros relativement anciens, les plus récents de ceux essayés dans les dits champs d'expérience ayant été recommandés par la littérature viticole, il y a une dizaine d'années environ.

(3) Voir contribution à l'étude de la reconstitution des vignobles, livre II. Résultats de champs d'expériences de porte-greffes, greffons et producteurs directs, par J. Burnat, 1912, Genève, Georg et Cie, déiteurs, Coraterie 10 et 0. Doin et fils, éd., 8, place de l'Odéon, Paris. Voir aussi livre III. Cont. à l'étude de la reconstitution porte-greffes et producteurs directs, mêmes auteurs et éditeurs, 1912-1913. Des annexes à ces éditions paraîtront ces prochaines années si les difficultés d'impression ne nous en empêchent pas.

comportés à peu près de même au point de vue résistance aux maladies cryptogamiques, mais bien différemment à d'autres points de vue.

Dans les notes de nos carnets de Nant, nous trouvons ce qui suit :

1916 : d'assez nombreux pieds de Seibel n° 1, greffés sur 3309, au lieu dit « Sous Châtillon », ont été assez brusquement comme frappés (année pas sèche) de flétrissement, sorte de dépérissement étrange, alors qu'aucune autre année nous ne l'avons remarqué (ni avant, ni après 1916) dans ce lieu-là. Nous n'avons pas eu ce cas-là à Veyrier avec le Seibel n° 1.

Quant au poids, si à Veyrier pendant quinze ans ce numéro y produisait plus d'un kilo par pied, au lieu dit « Sous Châtillon », greffé sur 3309 (tandis qu'à Veyrier il est mené à la double Guyot), il ne produit en 1917, à sa 5e feuille, que 0,211 kg. et en 1919, 0,437 kg. (1). C'est déjà quelque chose que 0,437 kg. à la 7e feuille tandis qu'à Veyrier il produisait à sa 7e feuille, en 1908, 2,770 kg.

Mais ce qu'il y a de plus curieux, car on peut mettre une bonne partie de la différence de poids, sinon la totalité, sur le fait qu'à Nant sur 3309, il est taillé court, c'est qu'à Nant, les Seibel n° 1 ont eu une maturité qui a laissé à désirer, soit les notes 0 et 3.

Bref, il y a là une maturité qui ne serait pas suffisante dans la plupart des expositions du bassin du Léman, ce qui fait que nous avons décidé de ne plus l'essayer que dans les bonnes expositions de la dite région, alors que l'expérience de Veyrier, où il est franc de pied, à la Guyot, nous engagerait au contraire à l'essayer un peu partout.

Nous n'affirmons pas que cette différence de conduite vienne du greffage, la production moindre vient peut-être, probablement même, des tailles longues (Veyrier) et courtes (Nant) ; et quant à la différence de maturité et surtout au flétrissement (celui-ci ne fût-il que passager), il se peut bien qu'il y ait manque d'affinité entre le Seibel n° 1 et le 3309. Il faudrait multiplier les expériences et mener simultanément des Seibel n° 1 francs de pied et sur 3309, à la même taille, dans la même situation. Quant à la résistance aux maladies, elle a été bonne dans les deux cas.

Pareils faits ne nous sont pas ou guère arrivés avec les quelques autres hybrides essayés et pas greffés. Toutefois, ce n'est pas d'aujourd'hui qu'on relève des cas de thyllose. M. Ravaz en a, sauf erreur, signalé au Congrès de Lyon 1901 (Congrès des hybrides et de la grêle). Nous-mêmes avons en mémoire la vue, en 1910 et 1911, d'un dépérissement d'hybrides (divers numéros si nos souvenirs sont exacts) greffés aux environs de Montpellier (il n'y avait pas de francs de pied témoins). Par contre, nous avons plusieurs numéros, d'assez nombreux même, de directs qui cheminent bien sur 101-14, 3309, 41 B. Certains même, le 117 Couderc, ont donné un peu plus greffés sur 3309 que francs de pied.

M. Castel nous disait en 1905 qu'il avait constaté ces dépérissements (cette fois cas de thyllose) sur les Lincecunii et Herbemont d'Aurelles ; il estimait donc qu'il pouvait y avoir des cas de dépérissement.

(1) Il n'a pas été pesé d'autres années.

Certains directs, entre autres le Duchess et le Seibel 128, ont été essayés à la taille longue (l'Auxerrois rupestris aussi, ainsi que le Jurie 580, le Terras 20, etc.) sur 101 × 14, le Duchess à la taille courte sur 3309, ainsi que les Couderc 117-3 et 272-60. Ces associations se portent bien et nous avons même pas mal de cas où le greffage a été plutôt améliorant.

Quoi qu'il en soit, la statistique n'est pas assez longue. Nous prions nos lecteurs de ne rien généraliser, puisqu'un cas aussi curieux que celui du Seibel n° 1 entre Veyrier et Vevey (à une certaine altitude au-dessus du Léman) a été chez nous une exception.

Toutefois, ces faits d'influence d'association méritent d'être étudiés, quitte à ce qu'on arrive à une conclusion négative, et s'il se présente des cas analogues à ceux qui se sont passés avec le Seibel n° 1, il serait intéressant qu'on les signale.

Lorsque M. de Montbrison proposait à la séance de mars 1921 de la Société des Agriculteurs de France (1) qu'on étudiât la résistance phylloxérique des hybrides, nous avons pensé aux faits qui s'étaient passés chez nous avec le Seibel n° 1.

Sans vouloir, loin de là, greffer les directs, nous estimons, ne fut-ce qu'à cause de ce fait ajouté aux quelques cas de thyllose cités en 1901 à Lyon, qu'il serait très intéressant d'étudier (on dispose déjà de nombreuses indications) la résistance phylloxérique et à la chlorose des directs, quitte à les greffer dans les terrains phylloxérants, du moins les numéros nouveaux qui n'ont pas encore prouvé leur résistance phylloxérique.

Beaucoup se sont dit : « Ne considérons les directs que comme greffons et négligeons pour le moment l'étude de leur résistance phylloxérique et de celle qu'ils peuvent avoir à la chlorose ; le porte-greffe est là pour nous en dispenser, au milieu de l'étude si complexe déjà d'un direct au point de vue greffon (résistance au Mildiou, à l'Oïdium, à l'Anthrachnose, à la Gelée, etc., maturité, rendement en jus, grains verts, grosseur des grains). »

Nous convenons volontiers, que si l'on voulait attendre qu'un direct soit étudié à fond, on attendrait bien longtemps, ce qui dans la pratique est impossible. Puisque beaucoup ne paraissent pas souffrir du greffage, comme il s'agit de faire vite de l'argent avec la viticulture, il y a lieu, pour ceux qui ne peuvent dans les années à fort Mildiou sulfater sans arrêt,

(1) Séance du 9 mars (voir compte rendu in extenso dans le supplément de juillet 1921 in bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

« Présidence de M. René Laudet, Vice-Président.

« M. le Président donne la parole à M. Héron pour la lecture de son rapport sur le concours des vins d'hybrides oganisé par le Syndicat de la Haute-Garonne.

« M. le Président remercie vivement M. Héron de son beau travail qui fera l'objet d'une demande de tirage à part, comme celui de M. Cruzé (voir annexe 2).

« Il ouvre ensuite la discussion sur la question des producteurs directs traitée par ces deux rapports. M. de Montbrison attire l'attention sur la nécessité de trouver des plants résistant bien au phylloxera. Par suite de l'inculture pendant la guerre, beaucoup de vignes greffées dans sa région sont mortes. Or, il faut reconstituer le vignoble, il importe au premier chef de trouver des plants résistants avec des racines encore meilleures que par le passé. M. de Montbrison désirerait que l'on classât les producteurs directs en deux catégories. Dans la première catégorie figureraient seuls ceux qui résistent bien au phylloxéra par la qualité de leurs racines.

« Des échanges de vues ont alors lieu entre M. de Montbrison et divers membres à ce sujet. »

d'avoir tout au moins (mais pas dans les régions à crus de qualité) quelques carrés de directs greffés.

Somme toute, le greffage est un mal nécessaire pour tout direct non encore étudié assez longuement, mais nous croyons que dans bien des cas, si un direct résiste suffisamment au Phylloxéra et ne se chlorose pas, il se portera tout aussi bien, si ce n'est mieux, franc de pied (1) et pensons qu'une étude dans le genre de celle que propose M. de Montbrison ne peut qu'avancer les questions nombreuses qu'on se pose au sujet des hybrides, dont nous ne sommes pas un ennemi systématique, mais au sujet desquels nous continuons à observer la prudence.

Bien entendu, nous proposons, lorsqu'il sera prouvé que tel hybride se comporte mieux greffé que franc de pied, de le greffer... encore faut-il savoir sur quel porte-greffe et faut-il aussi que le surplus de la production amenée par le greffage soit suffisant pour contre-balancer le coût élevé du greffage.

Dans un autre ordre d'idée, cette étude de résistance phylloxérique et à la Chlorose et de la façon de se comporter à d'autres points de vue, des directs greffés ou pas, serait fort intéressante, car le greffage est une opération qui a renchéri à l'heure actuelle comme tant d'autres choses. Vers 1900, les greffes en Haute-Savoie valaient 100 à 150 francs (lorsqu'on les vendait 150 francs, on était enchanté)... actuellement, il faut compter 6 à 700 francs.

(*A suivre.*) J. Burnat et H. Meyer.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1926 (H. A.). — Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — Institut technique de pratique agricole. — Une Journée de l'électricité à la ferme. — Taxe de consommation et droit de statistique sur les vins au Cameroun. — Le revenu cadastral en matière de bénéfices agricoles. — Protection des semences par procédés chimiques (M. C.). — Taxe de consommation sur les boissons fermentées mousseuses en Belgique. — Une explication de la désertion des campagnes. — Relèvement des droits d'entrée sur les vins et alcools importés au Congo belge. — De la déclaration relative à l'impôt général sur le revenu en cas d'affermage des vignes. — Les coopératives de distillerie et le fisc. — Tarif des droits d'exportation sur les vins portugais.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois de janvier 1926

La situation du marché des vins, suivant l'impulsion donnée par les places méridionales, est nettement orientée vers la hausse. Il faut s'en féliciter, car on a fait remarquer, avec combien de raison, que le vin, parmi les produits alimentaires, restait loin derrière les autres en ce qui concerne l'élévation des prix depuis 1914 ; d'autre part, il faut aussi tenir compte du renchérissement constant de tous les produits nécessaires au viticulteur, de l'accrois-

(1) Il nous a semblé, en un mot, que certains numéros auraient souvent un meilleur équilibre. Ainsi par exemple nous préférerions planter le Seibel n° 1 franc de pied, si sa résistance au phylloxéra est suffirante. A Veyrier, il se comporte fort convenablement dans un terrain primitivement indemne de phylloxéra, mais où nous avons constaté sa présence récemment. Cependant M. Ravaz dit (1902) que ce numéro ne peut être cultivé franc de pied que dans des sols profonds ou frais, ou sablonneux, qu'ailleurs elle dépérit sous l'action du phylloxéra.

sement des charges de toutes sortes, et de la dépréciation si regrettable de notre monnaie nationale. Les prix cotés pour les vins de consommation courante ont atteint, pour les rouges, 8 francs le degré et 9 francs pour les blancs. La distillerie achète aux environs de 7 francs de grosses quantités de vins qui n'encombrent plus le marché.

Le tableau ci-après indique des faits très favorables au maintien de la situation actuelle.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie).

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.016.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
Totaux.....	22.733.248	20.603.983	17.621.509	16.557.381	13 303.255	13.122.112

Les sorties du mois de janvier s'inscrivent pour 5.029.233 hectolitres, soit 300.000 hectolitres de plus que le mois précédent et 500.000 de plus qu'en janvier 1925. Au total 22.733,248 hectolitres sont passés aux mains du commerce (chiffre de l'*Officiel*, différent du total de 21.987.343 que donnerait l'addition des quatre totaux mensuels que nous avons enregistrés), contre 20.603.983 l'an dernier à pareille date. C'est 2.100.000 hectolitres d'excédent sur les prélèvements du commerce l'an dernier.

La consommation en janvier a été très élevée : 4.653.261 hectolitres contre 3.940.125 le mois précédent (700.000 hectolitres de plus) et 4.262.931 en janvier 1925 (400.000 hectolitres de plus). Au total, 17.621.509 hectolitres contre 16.557.381 pendant la même période l'an dernier. L'*Officiel* du 14 février a indiqué, peut-être par distraction, les chiffres relatifs à la circulation des vins en Algérie : 1.749.288 hectolitres pour le département d'Alger, 510.378 pour le département de Constantine et 2.329.388 pour le département d'Oran, ce qui donne un total de 4.589.054 pour le vignoble algérien, et 22.210.563 hectolitres pour les vins ayant circulé à fin janvier 1926.

Les stocks du commerce sont remontés à 13.303.255 hectolitres au lieu de 12.670.182 à fin décembre et de 13.122.112 hectolitres à fin janvier 1925.

Les renseignements qui précèdent sont d'un heureux présage pour le mar-

ché des vins ; espérons que le malaise général économique ne paralysera pas l'essor très nettement marqué pendant le premier mois de l'année.

H. A.

Propos viticoles

La pluie à discrétion. — Si l'on en croit les fantaisistes informations que répand à profusion la presse américaine, les cultivateurs de l'Orégon ont eu la chance d'utiliser au cours de l'été dernier les services d'un industriel bien moderne, sinon futuriste.

Moyennant une rétribution sans doute respectable, ce commerçant à la page se faisait fort de déverser l'eau du ciel sur toute une région agricole.

Avec le manque d'esprit de suite qui les caractérise, les journaux américains n'ont pas donné la fin de l'histoire. La montagne a encore accouché d'une souris, et la question de l'irrigation continue à préoccuper les milieux agricoles. De nombreuses tentatives ont été faites en vue de réaliser la pluie artificielle sur les grandes surfaces cultivées.

Un agronome officiel allemand a expérimenté une vaste installation permettant l'arrosage en pluie des champs de céréales, ou de vignobles de plaine. Elle est constituée par une série de conduites d'eau espacées de 100 mètres et alimentées par une pompe fournissant une pression de 6 atmosphères. Chaque conduite fait fonctionner un jet d'eau incliné de 32 degrés dont la force ascensionnelle est suffisante pour permettre à l'eau d'arriver au sol à l'état de fines gouttelettes, ce qui évite tout dégât aux cultures.

Les essais officiels semblent accorder au procédé Horten-Beulin (c'est le nom de son inventeur) une réelle valeur pratique et l'on prévoit qu'il ne tardera pas à entrer au service des grandes exploitations.

La nitrification de la cyanamide. — La cyanamide de calcium, comme du reste la plupart des engrais azotés organiques, subit dans les sols une série de transformations qui rend l'étude de ses propriétés fort complexe. Avant d'être nitrifiée par les bactéries du sol, elle donne naissance à différents composés dont la proportion varie suivant la nature des sols, leur degré d'humidité et leur température.

Le principal obstacle à sa transformation complète en azote nitrique, réside dans les combinaisons toxiques qu'elle engendre presque inévitablement. La dicyandiamidine en particulier en paralysant les bactéries nitrifiantes empêche parfois toute nitrification.

C'est en vue d'empêcher la formation de ce dérivé si préjudiciable que l'on s'est attaché à préparer la cyanamide sous des formes perfectionnées. Granulée, ou en mélange avec des corps gras, les résultats n'ont guère été meilleurs. Cela tient à ce qu'aucune de ces préparations n'évite la formation de dicyandiamidine d'une façon absolue.

Trois agronomes américains, MM. K. O. Jakob. F. E. Allison et J. M. Braham, ont constaté qu'une proportion de 1 : 1.000.000 de dicyandiamidine empêche la transformation de l'ammoniaque en azote nitrique et qu'en plus de cela ce dérivé toxique est très stable.

Malgré ce, la chaux azotée conserve un certain intérêt en raison de son prix surtout ; et les dangers de son emploi peuvent être sensiblement atténués par mélange avec d'autres composés azotés notamment le sulfate d'ammoniaque et l'urée. On parvient ainsi à réduire la proportion de dérivé diamidé au-dessous de la dose toxique.

Anticryptogamique nouveau. — Les sels de cuivre constituent la base de la plupart des produits anticryptogamiques, et ils agissent tantôt par la seule action fongicide du cuivre, tantôt par l'action combinée du métal et de l'acide auquel il est lié ; c'est le cas des arséniates.

La Société chimique des Usines du Rhône a fait breveter récemment la préparation d'un nouveau sel, le salicylate basique de cuivre doué, semble-t-il, de propriétés fongicides très intéressantes. Il a précisément l'avantage d'agir

intensément en présence d'eau grâce à sa décomposition facile en acide salicylique et en hydrate de cuivre. Ainsi donc, aux propriétés fongicides du cuivre, il joint encore celles de l'acide salycilique qui sont très appréciables.

On peut l'employer pur ou en mélange avec de la dextrine ou du talc pour en faciliter le dosage. Il peut s'utiliser en pulvérisations ou en bouillies. Sa légèreté permet d'obtenir des suspensions très stables.

Il est regrettable qu'aucun essai officiel n'ait encore été fait, mais étant donné la date récente du brevet, il y a lieu de ne pas en être surpris. Il est vraisemblable que sous peu quelques faits d'ordre pratique apporteront des détails sur la valeur de ce nouvel anticryptogamique.

Affranchissement des fûts neufs. — Le goût de fût, si peu prononcé qu'il soit, est toujours mal accueilli. Il est de plus assez tenace. Aussi ne saurait-on exagérer les soins que nécessite l'emploi des fûts neufs.

Lorsqu'ils servent au logement des vins nouveaux frais émoulus de la cuve, ils ne tardent pas à se revêtir de l'habituelle couche de tartre et de ce fait laissent le vin assez franc de goût. Mais il n'en est pas de même lorsqu'ils sont utilisés pour les vins faits et c'est en pareil cas qu'on est exposé à constater les goûts de fûts les plus accentués.

Un œnologue allemand préconise l'emploi des lies pour l'affranchissement des fûts neufs. Ce n'est pas très nouveau. Ce n'est pas non plus un affranchissement au vrai sens du mot, mais bien plutôt un revêtement qui s'opère sous l'action de la combinaison des matières albuminoïdes avec le tannin du bois. On crée ainsi une couche isolante de tannates sur laquelle vient encore se superposer un léger dépôt de tartre. Il est vrai que l'auteur conseille de préférence l'emploi de l'acide sulfurique à 1 % qui est bien supérieur.

Mais, à notre avis, rien ne vaut le dégorgeage à la vapeur qui a l'avantage de pénétrer profondément dans les pores du bois dont il extrait toute la matière astringente et qui d'autre part est beaucoup plus expéditif.

Ce traitement serait avantageusement complété dans le cas des fûts de transport par un séchage intérieur à l'aide de l'air chaud, suivi d'une application de paraffine fondue que l'on fait circuler sur les parois surchauffées du fût. L'égouttage des récipients élimine l'excès du corps gras qui ne laisse qu'une pellicule très mince et très résistante. Ce procédé est à l'heure actuelle très en vogue dans les grandes entreprises vinicoles des pays de l'Europe centrale et donne, paraît-il, d'excellents résultats.

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire Œnologique de Béziers.

Institut technique de pratique agricole. — Le Conseil de perfectionnement de l'Institut technique de pratique agricole vient de procéder au remplacement de son premier président, M. Eugène Tisserand, décédé, et de lui donner comme successeur M. Victor Boret, ancien ministre de l'Agriculture, président de la Commission de l'Agriculture de la Chambre des députés.

M. Queuille, ancien ministre de l'Agriculture, et M. Donon, sénateur, ont été nommés membres de ce même Conseil de perfectionnement, postes laissés vacants par le décès de M. Jules Méline et de M. Hugues Le Roux.

Nous sommes heureux d'enregistrer le succès toujours croissant de cet Institut qui, en quatre mois, donne aux personnes de tout âge qui veulent se consacrer à l'agriculture un enseignement technique qui leur permettra de conduire une exploitation agricole avec profit, parce que cet enseignement est basé sur les principes de la technique moderne.

Le siège de cet établissement, unique en son genre, est à Paris, 19, rue Cambon. La reprise des cours pour la 9e promotion aura lieu le 1er mars prochain.

Une Journée de l'Electricité à la Ferme. — A l'occasion du prochain concours général agricole de Paris, la Fédération nationale des Collectivités d'électrification rurale organise, d'accord avec l'Administration de l'Agriculture,

une manifestation qui aura lieu le 19 mars 1926, à 14 h. 30, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles et dont le programme est le suivant :

1° L'orientation à donner à la construction de l'appareillage électrique et des instruments agricoles, en vue de l'utilisation de l'énergie électrique, par M. Rolley, Ingénieur en chef du Génie rural.

2° L'utilisation rurale actuelle et future de l'énergie électrique, par M. Porchet, Ingénieur du Génie rural.

Présentation cinématographique des diverses utilisations agricoles de l'énergie électrique.

3° Le labourage électrique, par M. Sourisseau, Professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse, Directeur de la Station de Mécanique agricole.

Présentation cinématographie et projections (Labourage électrique).

Taxe de consommation et droit de statistique sur les vins au Cameroun. — Voici quels sont les nouveaux droits de statistique et taux de consommation sur les boissons applicables dans le Cameroun, en vertu de l'arrêté du 15 octobre 1925 :

Vins ordinaires de 12 à 16 degrés	par hect. Fr.	20 »
Vins ordinaires de moins de 12 degrés		3 »
Vins de liqueurs et vins mousseux		60 »
Bières, cidres, poirés et boissons analogues obtenues par la fermentation des fruits, graines ou autres produits végétaux indigènes		15 »
Boissons distillées de toute nature (par litre d'alcool contenu)	le litre	4 »

Le revenu cadastral en matière de bénéfices agricoles. — On sait qu'aux termes de l'article 3 de la loi du 13 juillet 1925, relatif à l'impôt sur les bénéfices agricoles, tout exploitant dont le revenu cadastral des terrains exploités excède 2.500 francs, doit remettre, avant le 1er février, à la mairie de la commune du siège de chaque exploitation, une déclaration indiquant la contenance et le revenu cadastral des parcelles composant l'exploitation, classées par nature de culture.

Il a été demandé à M. le Ministre des Finances si, pour calculer le chiffre limite de 2.500 francs, l'exploitant doit comprendre dans son revenu cadastral la majoration de 75 % qui a été instituée à partir du 1er janvier 1925 jusqu'à l'application de la révision de la propriété non bâtie.

Dans sa réponse, M. le Ministre des Finances vient de faire connaître qu'il n'y a pas lieu de tenir compte de la majoration de 75 % et que le revenu cadastral à déclarer est le revenu qui sert de base à la contribution foncière, tel qu'il figure à la matrice cadastrale.

Protection des semences par procédés chimiques (1). — L'auteur a expérimenté un certain nombre de produits chimiques : sels mercuriques, arsénicaux, acridine, etc. Il conclut de ces essais que les traitements à sec par enrobage avec des poudres désinfectantes sont supérieurs. Dans la pratique, il suffit de mettre les semences dans un vieux tonneau et de pratiquer un brassage. On réalise de cette façon une grande économie et l'on évite la détérioration des graines par l'humidité. M. C.

Taxe de consommation sur les boissons fermentées mousseuses en Belgique. — Une loi du 31 décembre 1925 vient d'instituer en Belgique une taxe de consommation sur les boissons fermentées mousseuses et sur les eaux minérales.

En ce qui concerne les boissons mousseuses, cette taxe est de 12 % du prix de vente au détail et prix comprenant la valeur de la marchandise, les droits et frais compris.

Sous la dénomination boissons mousseuses fermentées, il faut comprendre les vins de champagne, les vins gazéifiés, les cidres, les hydromels, les jus de

(1) Meysahn chem. Ztg., n° 34, 19 mars.

fruits mousseux et les autres boissons similaires, à l'exclusion cependant des bières fabriquées en Belgique ou importées de l'étranger.

Le texte de cette loi figure au *Moniteur belge* du 1er janvier 1926.

Une explication de la désertion des campagnes. — On a beaucoup discouru sur la désertion des campagnes : sur les causes du mal et sur les remèdes qu'il convient d'y apporter.

Une des principales raisons de cet exode est le développement de l'industrie et l'insuffisance ou le mauvais état des habitations rurales.

Avant la guerre, c'est-à-dire en 1913, il y avait en France 9.473.569 maisons et 141.527 usines.

Durant la guerre, 789.948 maisons et 11.672 usines ont été détruites.

Après les hostilités, malgré les efforts de reconstruction, il n'y avait en France que 9.256.183 maisons en 1920, et 9.260.456 en 1921. C'est donc une différence en moins de 220.000 maisons par rapport à l'avant-guerre et cet écart est encore plus sensible si l'on songe que nombre de locaux de ces maisons d'habitation ont été transformés en locaux professionnels, commerciaux, etc., etc...

Ce déficit de maisons intéresse les régions envahies, dont un grand nombre d'habitants ont fui dans d'autres contrées, notamment dans la région parisienne.

Quant aux usines, dont le chiffre était de 11.672 usines avant-guerre, il s'élevait à 146.843 en 1920 et 149.645 en 1921; donc, trois ans après la guerre, si l'on s'en rapporte à ces seuls chiffres, non seulement l'industrie française avait reconquis sa situation de 1914, mais elle avait presque triplé le chiffre de ses établissements.

Inutile de dire que pour assurer à ces entreprises nouvelles la main-d'œuvre qui lui était nécessaire, il a été fait appel non seulement aux ouvriers étrangers, mais aussi et surtout aux populations rurales.

Relèvement des droits d'entrée sur les vins et alcools importés au Congo belge. — Voici quels sont les nouveaux droits applicables à partir du 30 décembre dernier aux vins et alcools importés au Congo belge :

	FR. BELGES
1° *Alcools :*	
a) Alcool bon goût ; boissons distillées ou contenant de l'alcool de de distillation à l'exception des liqueurs à base d'absinthe, dont l'importation est prohibée ; par litre et par degré centésimal de force alcoolique à la température de 15° centigrades.....	0 30
b) Boissons quelconques contenant de l'alcool de fermentation (y compris les vins) titrant plus de 15 centésimaux à la température de 15° centigrades par litre et par degré.....	0 20
2° *Vins.*	
Vins de toute espèce, titrant 15° ou moins de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15° centigrades :	
a) Vins en cercles ou en dames-jeannes, d'une contenance de 10 litres et plus ..... l'hectolitre	75 »
b) Vins logés autrement, autres que mousseux.....	150 »

De la déclaration relative à l'impôt général sur le revenu en cas d'affermage des vignes. — Un propriétaire qui donne des vignes à moitié fruit et qui reçoit donc à titre de fermages la moitié de la récolte, a-t-il le droit dans la déclaration de son revenu de déclarer le revenu net de cette vigne en prenant pour base le revenu net servant de base à la contribution foncière ?

Telle était la question écrite posée à M. le Ministre des Finances.

On sait que dans le cas d'exploitation par métayage, le revenu total que le propriétaire retire de son domaine comprend, outre le revenu foncier qu'il

recueille en tant que propriétaire, la part des bénéfices agricoles qui lui revient comme coexploitant.

D'après la réponse du Ministre des Finances, si le propriétaire en question opte pour l'évaluation forfaitaire de ces revenus au lieu de demander à être imposé d'après son revenu réel, il doit dès lors comprendre dans sa déclaration relative à l'impôt général, d'une part, le revenu cadastral servant de base à la contribution foncière, d'autre part la fraction de bénéfices agricoles qu'il recueille comme coexploitant, cette fraction devant être calculée, comme pour l'établissement de l'impôt cédulaire dont il est redevable, en appliquant à l'évaluation forfaitaire du bénéfice agricole la proportion qui correspond à sa part dans les produits de l'exploitation.

Les coopératives de distillerie et le fisc. — M. Georges Leygues, député, avait demandé au Ministre des Finances pourquoi les coopératives de distillerie sont passibles de la taxe sur le chiffre d'affaires, pour la vente de leurs sous-produits, alors que les vignerons en sont eux-mêmes, et à bon droit, dispensés pour la vente de leur vin.

Le Ministre a répondu que les coopératives de distillation dont les opérations revêtent le caractère industriel ou qui réalisent personnellement des bénéfices, sont passibles de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux et, par voie de conséquence, de la taxe sur le chiffre d'affaires.

Il y a lieu de rapprocher de cette question écrite le texte d'une disposition du projet de loi de finances de l'exercice 1926 qui est actuellement soumis à l'examen de la Chambre des députés. L'article 5 de ce projet est ainsi conçu : « Les agriculteurs qui transforment des produits de leur exploitation sont assujettis à l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux pour les bénéfices qu'ils retirent de cette transformation lorsque, dans les conditions où elle s'opère, elle présente le caractère d'une fabrication industrielle. — Les associations agricoles sont, pour les mêmes opérations, passibles de l'impôt sur les bénéfices industriels et commerciaux, alors même qu'elles ne traiteraient que les produits de leurs adhérents et qu'elles répartiraient entre ceux-ci l'intégralité des bénéfices réalisés. »

Mais il ne faut pas confondre cette question avec la discussion qui porte actuellement sur la situation des syndicats et coopératives agricoles de consommation au regard de la taxe sur le chiffre d'affaires. La question écrite dont il s'agit vise les seules coopératives de production et de transformation et l'impôt au sujet duquel elle a été posée est l'impôt des bénéfices industriels et commerciaux.

Tarif des droits d'exportation sur les vins portugais. — Depuis le 30 novembre 1925 est entré en vigueur un nouveau tarif des droits d'exportation en ce qui concerne de nombreux produits et marchandises exportés de Portugal.

Pour certains vins et pour les raisins, voici quel est ce nouveau tarif des droits payés au moment de la sortie du territoire portugais.

		ESCUDOS
1° Vins de liqueur :		—
a) en bouteilles	le décalitre	0.007
b) Non en bouteilles		0.007
2° Vins autres que les vins de liqueur :		
a) en bouteilles		0.007
b) non en bouteilles		0.001
3° Vinaigre		0.005
4° Raisins :		
a) frais	la tonne	0.15
b) secs		0.30

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 215 à 300 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 6 fr. 75 à 8 fr. 25 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. 25 à 8 fr. 25 le degré.

Midi. — *Nîmes (15 février 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, » fr. » le degré à enlever, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 75 à 8 fr. 00 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 620 à 625 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 365 à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » fr.

Montpellier (9 février). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de » à » francs l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de » fr. » à » francs » le degré. Trois-six à 86°, de » à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de » à » francs l'hectolitre. Crème de tartre, » à » fr. les 100 kilos, tartre brut, » fr » à » fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour » à » % de rendement, » fr. » le degré. Pas de marché.

Béziers (19 février). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré logés ; vins rosés, de 7 fr. 75 à 8 fr. » le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, 655 francs à ». Eau-de-vie de Béziers 52°, 460 à 465 fr. ; trois-six de marc 86°, de 630 à 635 francs. Eau-de-vie de marc, 380 francs.

Pézenas (13 février). — Vins rouges 1925, logés, 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré ; Vins rosés, de 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Picpoul, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Clairette, 9 fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, 650 fr. à 655 fr. Eau-de-vie de vins 52°, 455 à 460 francs. Trois-six de marc 86°, 625 francs. Eau-de-vie de marc 52°, 375 à 380 francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 21 février 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, 8 francs le degré en logé ; 11° et au-dessus, de 8 à 8 fr. 25 le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (13 février 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 60 à 100 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, de 365 à 370 francs l'hectolitre.

Perpignan (20 février). — Vins rouge, récolte 1925, retiraisons immédiates, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré ; 7 fr. 50 à 8 fr. le degré logé. Alcools de vin, les 86°, 710 francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 130 fr. à 145 fr. 50 : orges, 103 fr. à 107 fr., escourgeons, 90 à 98 fr. 00; maïs, 109 à 111 fr. ; seigle, 92 à 97 fr. ; sarrasin, 91 fr. à 93 fr. 50; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 99 fr. 00 à 107 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 193 fr. 43. — Buenos-Ayres, 156 fr. 40. — Chicago, 175 fr. 82. — Sons, 62 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 100 francs; jaune commune, de 52 à 55 fr. ; Saucisse rouge, de 60 à 78 fr. ; chair blanche, du Midi, de 50 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 130 francs ; paille d'avoine, de 95 à 130 fr. ; paille de seigle, 95 à 130 fr. ; luzerne, 195 à 240 fr. ; foin, 170 à 215 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 108 fr. (Marseille); palmistes 72 fr. 50 ; de coprah, 103 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 720 à 725 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 256 fr. 50 à 257 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 00 à 14 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 13 fr. 30.

Crème de tartre 620 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 90 à 2 fr. 15 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65; sulfate de potasse 90 %, 1 fr. 70; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 7 à 12 livres 13/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 220 à 230 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 137 à 143 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 97 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 305 à 325 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré**, 90 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, 600 à 1.200 francs ; Citrons d'Italie : 30 à 30 francs le 100. — Oranges d'Espagne, de 200 à 240 francs. — Bananes Canada, 90 à 150 francs. — Ail, 300 à 550 francs. — Champignons, 980 à 1.700 francs. — Endives françaises, 120 à 280 francs. — Epinards, 60 à 180 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 100 à 250 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 600 à 800 fr. — Haricots verts d'Espagne, de 600 à 1.000 fr. — Noix sèches, 300 à 580 fr. — Dattes, de 300 à 500 fr. — Poireaux, 130 à 225 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 200 à 800 francs. — Pommes communes, de 70 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 14 au samedi 20 février 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche	9 »	5 »	7 »	1	14	10 »	2 »	6 »	9
Lundi	7 »	4 »	5. 5	»	15	» »	2 »	» »	»
Mardi	11 »	7 »	9 »	2	16	15 »	6 »	10. 5	1
Mercredi	12 »	7 »	9. 5	»	17	13 »	2 »	7. 5	2
Jeudi	11 »	10 »	10. 5	10	18	16 »	2 »	9 »	»
Vendredi	11 »	5 »	8 »	3	19	13 »	10 »	11. 5	»
Samedi	12 »	10 »	11 »	»	20	16 »	1 »	8. 5	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche	14 »	4 »	9 »	»	14	12 »	5 »	8. 5	»
Lundi	» »	» »	» »	»	15	16 »	3 »	9. 5	»
Mardi	12 »	6 »	9 »	»	16	17 »	5 »	11 »	»
Mercredi	14 »	2 »	8 »	1	17	17 »	6 »	11. 5	»
Jeudi	9 »	7 »	8 »	11	18	14 »	4 »	9 »	»
Vendredi	12 »	4 »	8 »	»	19	14 »	10 »	12 »	»
Samedi	12 »	9 »	10. 5	»	20	14 »	4 »	9 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	9 »	4 »	6. 5	0.1	14	13 »	2 »	7. 5	2
Lundi	13 »	0 »	6. 5	»	15	» »	9 »	» »	»
Mardi	11 »	4 »	7. 5	1	16	13 »	9 »	11 »	6
Mercredi	11 »	— 1 »	5 »	2	17	15 »	5 »	10 »	»
Jeudi	11 »	8 »	9. 5	»	18	16 »	11 »	13. 5	»
Vendredi	11 »	8 »	9. 5	18	19	13 »	10 »	11. 5	4
Samedi	16 »	7 »	11. 5	»	20	13 »	4 »	8. 5	20.1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	12 »	1 »	6. 5	32	14	10 »	2 »	6 »	»
Lundi	14 »	0 »	7 »	»	15	10 »	9 »	9. 5	3
Mardi	16 »	3 »	9. 5	»	16	13 »	7 »	10 »	7
Mercredi	15 »	6 »	10. 5	»	17	13 »	8 »	10. 5	1
Jeudi	14 »	3 »	8. 5	»	18	12 »	10 »	11 »	12
Vendredi	14 »	8 »	11 »	»	19	12 »	11 »	11. 5	4
Samedi	14 »	9 »	11. 5	»	20	12 »	9 »	10. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.